



Complexe Hôtelier & Restaurants



Séminaires



entreprise@chapeau-cornu.fr
www.chateau-chapeau-cornu.fr

312 rue de la Garenne
38890 VIGNIEU
04 74 27 79 00



L'équipe du Château de Chapeau Cornu organise vos manifestations professionnelles.

**Une équipe à l'écoute et réactive qui saura vous conseiller
et vous proposer un service personnalisé, sur-mesure.**

Château de Chapeau Cornu

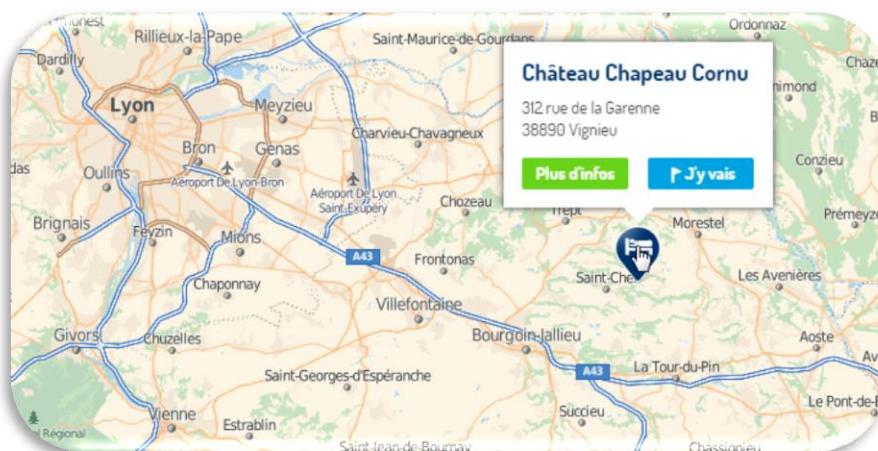
312 rue de la Garenne - 38890 VIGNIEU

CONTACT = Honorine

Tél : 04 74 27 79 00 / Fax : 04 74 92 49 31

Email : entreprise@chapeau-cornu.fr
reception@chapeau-cornu.fr

Site Internet : www.chateau-chapeau-cornu.fr



Le Château de Chapeau Cornu est un complexe hôtelier
doté d'un Restaurant Gastronomique « Le Capella ».

Un cadre enchanteur, typiquement médiéval et entièrement restauré
avec de belles chambres personnalisées, une piscine chauffée,
un parc arboré et des terrasses ensoleillées...

Chapeau Cornu, c'est aussi un centre de séminaires. Lieu de calme et de verdure,
idéal pour un moment de travail dynamique et efficace.

**6 salles de réunion - jusqu'à 200 personnes assises - 26 chambres
et des espaces de sous-commission**

Clé en main ou Sur mesure

**Séminaires, Teambuilding, lancements de produit, cocktails,
déjeuners d'affaires, soirées à thèmes ...**



A 45 minutes de Lyon et 1 heure de Grenoble.

Dans le triangle Bourgoin Jallieu - La Tour du Pin - Morestel.



TGV Lyon St Exupéry : 40 km, Lyon Part Dieu : 50 km, Bourgoin Jallieu : 20 km.



Lyon St Exupéry : 40 km, Genève : 130 km.

Autoroute A43, sortie N° 7 L'Isle d'Abeau Centre puis suivre la direction Morestel ;
5 km après Saint-Chef, tourner à droite au panneau indiquant Château Chapeau Cornu.

Coordonnées GPS :

secteur C8 5,404329 (longitude) / 45,635714 (latitude)

TAXI CHRISTOPHE – 24h/24h – 7j / 7j
Mob. : (+0033) (0)6 84 60 64 99

VOITURE AVEC CHAUFFEUR
(nous contacter)



Nos salles de réunion

Salles	Surface m ²	Capacité maximale						
		U	Théâtre	Classe	Carré	Banquet	Cabaret	Cocktail
Les Chevaliers	75	30	80/90	50	40	60	40	100
Les Archers	55	18	40	20	20	30	20	80
Le Ruisseau	40	12	25	18	18	-	-	-
La Salle de Bois	80	30	80	50	40	100	40	150
Le Caveau	230	-	200	80	-	200	120	300
La Cour intérieure	240	-	200	-	-	200	120	300

Nos salles de séminaires sont équipées de :

- ♣ Vidéoprojecteur **avec pointeur laser**
- ♣ Écran
- ♣ Paperboard
- ♣ Téléphone avec ligne directe
- ♣ Stylos et feuilles
- ♣ Eaux minérales
- ♣ **Internet par réseau WiFi – Accès Haut Débit : de 16 à 20 Méga Garanti**
- ♣ Télévision – *selon disponibilité*
- ♣ Lecteur DVD – *selon disponibilité*
- ♣ Pupitre – *selon disponibilité*
- ♣ Système de sonorisation (micro HD) – *selon disponibilité*



Pour toute demande particulière, nous pouvons également fournir tout autre matériel informatique (en location)

Forfait « Classique »

La ½ Journée d'étude

- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Une pause (matin ou après-midi)
- ♣ Le déjeuner ou le dîner séminaire proposé par notre Chef de cuisine

La Journée d'étude

- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Un café d'accueil à l'arrivée des participants
- ♣ Le déjeuner séminaire proposé par notre Chef de cuisine
- ♣ Une pause (après-midi)

Le séminaire résidentiel

- ♣ L'hébergement en chambre individuelle ou double
- ♣ Le dîner proposé par notre Chef de cuisine
- ♣ Le petit-déjeuner servi sous forme de buffet
- ♣ La mise à disposition d'une salle de travail
- ♣ Deux pauses (matin et après-midi)
- ♣ Le déjeuner séminaire proposé par notre Chef de cuisine

Tous nos forfaits comprennent la préparation et le suivi de la prestation.

Les pauses incluent le café Nespresso, le jus d'orange et les pâtisseries/gâteaux.

Le déjeuner « séminaire » inclus dans nos forfaits comprend Eau Fresh et café – hors vins.

Forfait « Low cost »

Nos forfaits dits « low cost » sont valables uniquement en début de semaine : **le lundi, le mardi et le mercredi – pour un groupe de 10 pers. minimum.** Pour les autres jours – nous consulter.

Ces forfaits comprennent la préparation et le suivi de la prestation.

Les pauses incluent le café Nespresso uniquement (pas de jus d'orange et pas de gâteaux).

Le déjeuner « séminaire » inclus dans nos forfaits comprend Eau Fresh et café – hors vins.

Forfait « Prestige »

Fort de ses 20 années d'expériences, **le Château de Chapeau Cornu** vous propose l'organisation de **séminaires « PRESTIGES »**, dédiés aux comités de direction et autres réunions d'affaires.

En temps de crise économique, les séminaires essentiels sont ceux des **Comités de Direction**, autour de thèmes tels que : « *Sommes-nous encore dans le coup ? Comment anticiper, aborder et gérer la crise ? Notre modèle économique est-il toujours adapté ? ...* »

Un séminaire, ce n'est pas seulement un temps de travail et de réflexion, c'est aussi **une expérience humaine** à vivre et à partager.

Une réunion des membres de la direction se caractérise par un nombre restreint de participants.

Nous vous proposons alors **une formule haut de gamme** et tout inclus, différente d'un séminaire classique et adaptée à vos besoins :

- ✓ Salle plénière
- ✓ Pause Gourmande en continue avec douceurs réalisées par notre Chef pâtissier
- ✓ Déjeuner et dîner **gastronomiques** en salle privative, boissons incluses
- ✓ **Soirée Œnologique** « A la découverte des meilleurs vins de France »
- ✓ Hébergement dans les plus belles chambres du château
- ✓ Cadeau de bienvenue



Voici un tableau vous indiquant par saison le tarif de nos forfaits – HT – par personne.
Attention – TVA à 10% sur les forfaits « low cost » et « classique ».

Basse Saison de mi-octobre à mi-mai			
	LOW COST	CLASSIQUE	PRESTIGE « tout compris »
½ JOURNEE ETUDE	32 €	42 €	–
JOURNEE ETUDE	38 €	53 €	82 €
FORFAIT RESIDENTIEL chambre individuelle	133 €	150 €	220 €
FORFAIT RESIDENTIEL chambre double	102 €	119 €	–

Haute Saison de mi-mai à mi-octobre			
	LOW COST	CLASSIQUE	PRESTIGE « tout compris »
½ JOURNEE ETUDE	38 €	48 €	–
JOURNEE ETUDE	48 €	66 €	95 €
FORFAIT RESIDENTIEL chambre individuelle	151 €	168 €	238 €
FORFAIT RESIDENTIEL chambre double	118 €	133 €	–

Nos menus sont établis en fonction du marché du Chef et ne sont définis que quelques jours à l'avance. Ils n'incluent pas les vins. L'eau Fresh et le café sont offerts.

Exemples de menu Séminaire

Croustillant de saumon aux herbes
Magret de canard aux épices douces en aigre doux à la sauge, légumes de saison
Spirale meringuée aux fruits rouges

Ce menu est compris dans tous nos forfaits



Exemple de menu Privilège

Mise en bouche
Bisque de homard
Filet de bœuf sauce miroir, gratin dauphinois, tombée d'épinards
Fromage blanc ou fromage sec
Paris Brest Cornu, praliné pur Noisette

Avec un supplément de 14 € HT par personne sur les forfaits



Exemples de menu VIP

Mise en bouche
Marbré de foie gras de canard à la figue
Médaille de lotte rôtie en barigoule au pesto et Bresaola
Selle d'agneau rôtie à four d'enfer en cocotte à la fleur de thym, légumes de saison
Fromage blanc ou fromage sec
Déclinaison autour d'un fruit

Avec un supplément de 21 € HT par personne sur les forfaits

Nos Pauses

Eveillez les papilles de vos collaborateurs....

Pause Classique – inclus dans nos forfaits / Café Nespresso, Jus d'orange, cake ou gâteaux réalisés par notre Pâtissier

Pause Gourmande – suppl. de 3 € HT par pers. : pause classique + **fruits de saison**, coupés et travaillés par notre Pâtissier

Pause Campagnarde – suppl. de 5 € HT par pers. : pause classique + dés de fromages régionaux (Tomme de Savoie, Abondance), pics de Charcuterie et baguette multi céréales.

Nos Forfaits Vins et Apéritifs

Notre sommelier vous propose différents forfaits vins pour accompagner vos repas :

"Découverte des régions" Forfait à 9 €

Cuvée du Château de Chapeau Cornu (blanc et rouge), **vin de pays des Balmes Dauphinoises**

"Autour du Rhône" Forfait à 12 €

AOP* **Côte du Rhône** Valvigneyre – domaine Alain Paret (blanc et rouge)

"Contes Bourguignons" Forfait à 15 €

AOP* **Mâconnais** - domaine Perraud (blanc et rouge)

"La Tradition des Grands Vignobles Français" Forfait à 18 €

Grandes appellations Françaises de **Bordeaux, Bourgogne, Provinces ou aux autres régions Vinicoles** à découvrir (blanc et rouge)

TARIFS HT PAR PERSONNE, par repas et par jour

Incluant Eau Fresh : eaux plates et pétillantes produites sur place pour l'environnement et le goût

- Boissons servies à discrétion -

AOP * Appellation d'Origine Protégée



Apéritif

Kir classique à la crème de cassis	6 €
Kir pétillant à la crème de pêche	7 €
Coupe de Champagne	8 €

Tarifs HT par personne, Servi avec canapés

D'autres consommations peuvent bien entendu être servies sur demande de votre part.



Cocktail apéritif

(De 10 à 200 personnes, *espace piscine privatisable*)

Formule n°1 **Cocktail / Apéritif à 14 € HT par personne**

Kir pétillant cassis (ou autre parfum sur demande) à raison de 2 verres par personne
Cocktail de fruits non-alcoolisé et soda (Perrier, Cola, Eau Fresh...) & jus d'orange
Six canapés par personne (chaud & froid)

Formule n°2 **Cocktail / Apéritif à 22 € HT par personne**

Coupe de champagne (1 bouteille pour 3 personnes)
Cocktail de fruits alcoolisé et non alcoolisé, soda (Perrier, Cola, Eau Fresh), jus d'orange
Six canapés par personne dont Verrines (chaud & froid)

Soirées Œnologiques

Faites découvrir à vos collaborateurs la richesse d'un terroir :

une dégustation autour **d'une région**, de **sa gastronomie** et de **ses vins**.

la Corse, la Truffe, les Grands Vignobles Français, le Champagne ...

Notre sommelier et notre Chef sont à votre écoute pour personnaliser votre soirée.



Dégustation de Vin

Au sein de notre cave (en fonction du nombre de participants), notre Sommelier vous propose de découvrir et d'éveiller vos papilles gustatives sur une sélection de grands vins AOC de France.

- **Découverte Provence** : Bandol, Cassis, Palette, Costière de Nîmes
19 € HT par personne, canapés inclus

- **Découverte Vallée du Rhône** : Côte Rôtie, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Côte du Rhône village
21 € HT par personne, canapés inclus

- **Découverte Bourgogne** : Pommard, Vosne Romanée, Macon Viré Clesse, Gevrey Chambertin
26 € HT par personne, canapés inclus

- **Découverte du Terroir** : Champagne, Bordelais, Val de Loire, Alsace
31 € HT par personne, canapés inclus

La sélection des vins peut être modifiée par notre sommelier en fonction de nos stocks.

Conditions de vente : sur réservation préalable de votre part, 10 jours minimum avant la date de votre séminaire.

Chasse aux trésors,
Tirs à l'arc,
Olympiades,
Animations sportives,
Enquêtes policières,
Cohésion d'équipe,
Rallye...

Nous serons ravis de vous mettre en relation
avec nos prestataires spécialistes de ces activités ludiques.

Demandez notre brochure !

Après une journée de travail, nous pouvons vous proposer :

Sur le site : Piscine extérieure chauffée – non couverte (14 m x 7 m) à votre disposition
Jeux de pétanque,
Jogging,
Console de jeux : WII et PS4
Promenades autour du château

Hors du site : 2 golfs 9 trous à 15 minutes du château
Circuit du laquais ! à seulement 30 km du château : découvrez le plus grand circuit de la région Rhône Alpes !
Paint Ball, Bowling, Speedy Foot, Billard, Patinoire
Visite de lieux tels que l'abbatiale de St-Chef, la cave de Noël Martin...



Conditions générales de vente

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux journées d'études, séminaires résidentiels et toutes autres manifestations (réceptions, banquets...) ayant lieu au Château de Chapeau Cornu.

♣ DEVIS :

Vous ne pouvez pas poser de date d'option. Seules les confirmations écrites sont prises en compte.

♣ RESERVATION :

Les réservations se font par ordre de réception et sont considérées comme définitives après confirmation écrite (lettre/télécopie ou mail), versement de 30% d'arrhes du montant prévisionnel de la prestation ainsi qu'un numéro de carte bancaire de la société.

♣ GARANTIE DE COUVERTS ET CHAMBRES :

Le nombre de participants devra nous être communiqué 8 jours avant la date de la prestation.

Le nombre de participants alors communiqué sera retenu comme base de préparation et de facturation.

La veille de la prestation, il sera toléré une variation de 10% en moins. Le jour de la prestation, les services réservés non pris (chambres et/ou repas) seront facturés à 100% du montant desdits services.

♣ DEROULEMENT DU SEJOUR :

- Les chambres sont disponibles à partir de 15H, le jour de l'arrivée.

- Elles doivent être libérées au plus tard à 12H, le jour du départ ; elles peuvent être réclamées au plus tard à 9H si des raisons de service le justifient.

- 8 jours avant l'arrivée des participants, le château de Chapeau Cornu doit recevoir le nombre définitif de chambres et la liste nominative des participants. Sans ces indications, le Château de Chapeau Cornu pourra baisser le contingent de chambres réservées de 10% sans préavis.

♣ ANNULATION :

- En cas d'annulation totale d'une prestation réservée de façon ferme, intervenant 30 jours ou moins avant le jour de la prestation, il sera facturé 50% du montant prévisionnel du devis.

- En cas d'annulation totale d'une prestation réservée de façon ferme, intervenant 8 jours ou moins avant le jour de la prestation, il sera facturé 100% du montant prévisionnel du devis.

- En cas de non-présentation (chambres, salles et/ou couverts réservés mais non occupés, n'ayant pas fait l'objet d'une annulation préalable écrite), la prestation sera facturée dans son intégralité, telle que présentée dans le devis.

♣ HEURES DE NUIT :

Pour toute manifestation festive se prolongeant après 24 heures, des frais de personnel vous seront facturés, par heure supplémentaire et par personne de service, sur la base des tarifs en vigueur.

♣ REGLEMENT :

Toutes nos factures relatives aux différentes prestations sont payables dès réception.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les Conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation.